

(X) Ato 1943



ORDENANZA N° 322

Ref. por Ord. 549 y 578

- Artc.1º.- Todo animal destinado a la venta para el consumo de la población, deberá ser inspeccionado en la forma que determine o reglamente el Departamento Ejecutivo.-
- Artc.2º.- La matanza de los mismos con excepción de los lechones de 15 kilos de peso limpio, será realizada unicamente por abastecedores o carniceros habilitados en tal carácter por la Intendencia Municipal. Se considerará abastecedor todo aquel que sacrifique animales destinados a proveer carnicerías o fabricación de embutidos.-
- Artc.3º.- Los carniceros o abastecedores que expendan carne en negocios o con reparto a domicilio en la planta Urbana del pueblo de Monte o a menos de tres kilómetros del ejido del mismo, deberán sacrificar los animales en el Matadero Municipal.-
- Artc.4º.- Los carniceros establecidos a mas de tres kilómetros del Matadero Municipal, podrán sacrificar los animales en Matadero particulares, siempre que reúnan, por lo menos las siguientes condiciones:
 - a) Piso de material con desagüe correspondiente.
 - b) Bomba u otra instalación para la provisión de agua.
 - c) Colgadero aparejo correspondiente.
 - d) Corral para el descanso correspondiente de los animales.-
- Artc.5º.- Unicamente se podrán sacrificar reses en domicilios particulares y en los mataderos fuera de las horas de matanza, en casos de urgencia debidamente comprobados o tratándose de lechones o corderos hasta de 15 kilos de peso limpio dándose cuenta a la Municipalidad o Inspector correspondiente, para proceder al examen del animal o animales sacrificados, a fin de juzgar si pueden ser librados al consumo público.-
- Artc.6º.- La Intendencia fijará según las épocas del año el horario de la matanza y recabará de quien corresponda el personal necesario.-
- Artc.7º.- Ningún abastecedor podrá entrar hacienda en el local destinado para matadero sin comprobar la propiedad de la misma ante quien corresponda.-

///



Continuación:

ORDENANZA N° 322

Ref. por Ord. 549 y 578.-

Artc. 8º.- Los animales destinados al abastecimiento, una vez introducidos en los corrales de Abasto, no podrán ser retirados de los mismos, sin una causa justificada, a juicio de la Intendencia.-

Artc. 9º.- Los carniceros no podrán introducir en los corrales municipales más animales que los necesarios para faenar durante una semana.-

Artc. 10º.- El encargado del Matadero Municipal deberá vigilar la entrada y salida de los animales y comprobar antes de la matanza, la propiedad de los mismos, solicitando la Exhibición de la guía o certificado que la acredite. Será el encargado responsable de la conservación de las instalaciones del mismo, de la inutilización de los mismos o decomisos ordenados por el Inspector Veterinario, con el personal que disponga y colaboración del matarife correspondiente y de la limpieza de todas las dependencias.

Artc. 11º.- En todos los mataderos, una vez terminada la faena, iniciará de inmediato la limpieza de las playas etc. debiendo quedar libres de residuos procedentes de las operaciones realizadas.

Artc. 12º.- A todo animal deberá darse, antes del sacrificio, un descanso de 8 horas por lo menos.-

Artc. 13º.- La matanza se efectuará por desnuque o martillo y sangría inmediata en los bovinos, por martillo y sangría en los cerdos y por sangría en los ovinos.-

Artc. 14º.- No se permitira la entrada en los mataderos de animales que presenten síntomas de enfermedad o que por su estado de flacura no se consideren aptos para el consumo, a juicio del veterinario o Inspector, de acuerdo a la reglamentación dictada por el Departamento Ejecutivo.

Artc. 15º.- La Inspección Veterinaria podrá autorizar el sacrificio de animales con fracturas recientes o de enfermedades no febriles.-

Artc. 16º.- Cuando un animal, después de haber sido sacrificado resultara enfermo, será decomisado totalmente, o parte según corresponda a juicio del Veterinario o Inspector de acuerdo a la reglamentación dictada por el Poder Ejecutivo.-

///



Continuación:

ORDENANZA N° 322

Ref. 549 y 578

- Artc.17º.- Las reses o partes decomisadas por los Inspectores, por no ser aptas para el consumo, no serán retiradas y deberán ser cremadas o enterradas al término de la matanza.-
- Artc.18º.- Cuando la Inspección compruebe raspado o extirpación de serosas, ganglios o que se hallan practicando cortes por personas no autorizadas por la misma, se procederá al decomiso de la res.-
- Artc.19º.- Si mueren animales en el matadero, los abastecedores o carniceros podrán sacar cueros y grasas previa inspección veterinaria y si la misma estima corresponder.-
- Artc.20º.- Los introductores de carne a los efectos de autorizar su expedición y tomar las anotaciones del caso para el cobro del impuesto deberán presentar cada vez que la introduzcan, el certificado de inspección, expedido en su procedencia.-
- Artc.21º.- Los que reciban por medio de Abbott, Zenón Videla Dorn y otras estaciones deberán presentar dichos certificados en la Delegación Municipal o respectivos destacamento de Policía.-
- Artc.22º.- Cuando la carne haya sido faenada clandestinamente, se procederá a su decomiso, aplicándose la multa que establece esta Ordenanza.-
- Artc.23º.- Cuando los productos decomisados sean aptos para el consumo serán repartidos por la Municipalidad en forma gratuita a indigentes o instituciones de Beneficencia.-
- Artc.24º.- Los derechos de Abasto cuidado y pastoreo deberán abonarse dentro del plazo que establezca la Ordenanza General Impositiva y la falta de pago será penada con multas que fije la misma.-
- Artc.25º.- Para la instalación de carnicerías deberá solicitarse previamente al permiso de la Intendencia Municipal, quien lo otorgará una vez producido el informe de la Inspección debiendo los locales reunir las condiciones dispuestas en el artículo siguiente siendo responsable el funcionario que autorice su instalación sin estar en condiciones:-
- Artc.26º.- Las carnicerías deberán reunir las condiciones siguientes: a) Los ganchos de colgar la carne serán de hierro galvanizado niquelado sostenidos por barras horizontales del mismo metal. b) Los mostradores tendrán soporte de hierro o mampostería y su parte superior de mármol.- c) Los pisos serán de material impermeable y superficie de fácil higienización Las paredes estarán revestidas de azulejos o tendrán frisos impermeables, hasta una altura



Continuación:

Ordenanza n° 322

Ref. por Ord. 549 y
578

Artc.26º.- /// de 1.80 mts. y la parte superior revocada y blanqueada, lo mismo que los techos con dos manos de cal debiéndose repetir esta operación anualmente sin perjuicio de hacerla adem's, cada vez que fuera necesario. d) Los platillos de las balanzas, serán niquelados, estañados o de material similar.- e) Tendrán las puertas y ventanas necesarias para que la ventilación sea eficaz de manera que el aire se renueve constantemente, debiendo las primeras estar provistas de un bastidor de tejido de alambre metálico contra insectos y cierre automático y las segundas de un bastidor del mismo tejido. f) Ningún local estará en comunicación directa con los dormitorios. g) Toda carnicería estará dotada de agua y pileta de mármol o loza esmaltada. h) Dispondrán de un cajón de hierro con capacidad suficiente para depositar en él los desperdicios. i) Todos los locales, como asimismo los p'tios de descarga, corredores de acceso y vehículos para el transporte de la carne deberán encontrarse en estado satisfactorio de higiene.

Artc.27º.- La dimensión de los locales que se habiliten después sancionada esta Ordenanza, no será menor de veinte (20) metros cuadrados de superficie.-

Artc.28º.- El lavado de los pisos y limpieza de los platillos de las balanzas se practicará diariamente.-

Artc.29º.- Las reses que se introduzcan en los puestos ya sean vacunos u ovinos, deberán venir sin cueros, limpios y despojados de menudencias que no sirvan para la venta.

Artc.30º.- Las reses se colocarán a una distancia no menor de cincuenta centímetros de la pared.-

Artc.31º.- Queda terminantemente prohibido cocinar en los puestos como también que duerman en ellos persona alguna.-

Artc.32º.- El personal que se ocupe de la venta ó manipuleo de la carne, usará obligatoriamente guardapolvo o blusa cerrada desde el cuello hasta las rodillas en perfecto estado de aseo, debiendo munirse de un certificado de salud, el que deberá ser renovado anualmente.-

///



Continuación:

ORDENANZA N° 322

Ref. por Ord. 549 y 57

Artc.33º.- Las carnes o artículos de chanchería, lenguas saladas etc. que estuvieren en malas condiciones , serán decomisadas.-

Artc.34º.- Los que incurran en infracción a lo dispuesto en los artículos de ésta Ordenanza pagarán una multa de m. 200 en caso de reincidencia m. 400 sin perjuicio de clausura temporaria o definitiva. Cuando corresponda dada la gravedad del caso.-

Artc.35º.- Axuerdase un plazo de ciento ochenta días (180) a partir del 1º de julio de 1950 a los propietarios de carnicerías que estando establecidos , no reunan sus locales o mataderos las condiciones estipuladas en el Artc. 4º y 26 de esta Ordenanza .-

Artc.26º.- Publíquese, comuníquese etc.-

Monte, 17 de octubre de 1950.-